



AUDITOR INTERNO HACCP

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Capacitar a los participantes para desempeñarse como auditores internos competentes en sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria, centrándose en los principios del HACCP y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).



Objetivos específicos

- Comprender los fundamentos teóricos y prácticos del sistema HACCP y las BPM, así como su importancia en la garantía de la inocuidad de los alimentos.
- Adquirir las habilidades necesarias para planificar, ejecutar y documentar auditorías internas eficaces, siguiendo las normas y procedimientos establecidos.
- Identificar y evaluar los hallazgos de auditoría, incluyendo no conformidades, oportunidades de mejora y áreas de cumplimiento, para proporcionar recomendaciones precisas y viables para la mejora continua del sistema de gestión de la inocuidad alimentaria.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1: Introducción al Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria

Conceptos básicos de inocuidad alimentaria.
Importancia del sistema HACCP y las BPM en la industria alimentaria.
Roles y responsabilidades del auditor interno.

Módulo 2: Fundamentos del Sistema HACCP

Principios del sistema HACCP según la Codex Alimentarius.
Requisitos legales y normativos relacionados con el HACCP.
Implementación y mantenimiento de un sistema HACCP eficaz.

Módulo 3: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Concepto y objetivos de las BPM.
Aspectos clave de las BPM en la producción de alimentos.
Integración de las BPM con el sistema HACCP.

Módulo 4: Planificación y Preparación de Auditorías Internas

Planificación de auditorías internas: alcance, objetivos y criterios.
Desarrollo de listas de verificación y matrices de riesgos.
Selección y formación del equipo auditor interno.

Módulo 5: Ejecución de Auditorías Internas

Técnicas de auditoría: observación, entrevistas, revisión documental.
Evaluación del cumplimiento de requisitos HACCP y BPM.
Identificación de hallazgos, no conformidades y oportunidades de mejora.

Módulo 6: Comunicación de Resultados y Seguimiento

Elaboración de informes de auditoría claros y objetivos.
Comunicación de hallazgos a la dirección y al equipo de trabajo.

Seguimiento y cierre de acciones correctivas y preventivas.

Módulo 7: Prácticas y Simulaciones de Auditoría

Simulaciones de auditorías internas en diferentes escenarios.
Ejercicios prácticos de identificación y resolución de hallazgos.
Retroalimentación y revisión de casos de estudio.
Metodología:
El curso combinará sesiones teóricas con actividades prácticas y estudios de casos para fomentar una comprensión profunda y la aplicación efectiva de los conocimientos adquiridos. Se utilizarán herramientas de aprendizaje interactivas y recursos multimedia para facilitar la participación activa de los estudiantes.

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl